

Cappuccino de Brocolis aux Lardons

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- BROCOLI(S)	500g
- POMME(S) DE TERRE	1 moyenne
- BOUILLON DE LEGUME	50 cl
- CREME FRAICHE	10 cl
- LARD FUMÉ	100g en allumettes
- BEURRE DE CUISSON	15g
- NOIX DE MUSCADE	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Détaillez le brocoli en petits bouquets.
- Pelez la pomme de terre et coupez-la en dés.
- Faites fondre le beurre de cuisson dans une casserole. Faites-y revenir les fleurs de brocoli et la pomme de terre pendant 3 minutes. Salez et poivrez puis arrosez de bouillon. Couvrez et laissez mijoter à feu doux pendant 30 minutes.
- Mixez le tout et assaisonnez d'une pincée de muscade.
- Montez la crème au batteur (ou utilisez le siphon).
- Faites griller les allumettes de lardons fumés à la poêle.
- Servez le potage dans les verrines, surmontez d'un peu de crème fraîche et ajoutez les lardons grillés.